

FIM, Accélérateur de réussite.

TFP SERVEUR EN RESTAURATION

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien l'alternant Serveur en restauration doit:

- Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe
- Accueil des clients et prise de la commande
- Réalisation du service avec fluidité et selon les usages
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail



MÉTIER VISÉ

Ce TFP oriente vers des débouchés en début de carrière de :

- Serveur / Serveuse de restaurant
- Commis / Commise de salle

VALIDATION

TFP « Serveur en Restauration » de Niveau 3 enregistré au [RNCP37860](#).

Un TFP est un Titre à Finalité Professionnelle c'est-à-dire une certification délivrée par une branche professionnelle qui atteste de la maîtrise de compétences métier.

Chaque bloc de compétences de la certification est évalué de manière autonome et la certification est réputée acquise dès lors que le candidat a validé les trois blocs de la certification



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

- pas de diplôme requis
- Tout public (minimum 16 ans)
- Pas de prérequis

Sélection : sur dossier et/ou entretien

Inscription : de janvier à décembre.

Pour postuler à cette formation de serveur en restauration vous devez être autonome, énergique et résistant au stress, avoir le sens du contact client, une bonne présentation et être curieux.

CAMPUS

CHERBOURG - GRANVILLE - SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Etudes de situation numérisée et questionnaire
- Mise en situation reconstituée et entretien complémentaire



PROGRAMME

PRÉPARER LA SALLE ET L'ACCUEIL DES CLIENTS AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT

- Préparer la salle de restauration en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire afin d'assurer une prestation conforme aux exigences de l'établissement
- Nettoyer la salle et les espaces publics, remettre en place le mobilier en respectant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'assurer la continuité de service
- Préparer le service à partir des consignes quotidiennes reçues lors du briefing afin de favoriser l'offre commerciale de l'établissement
- Collaborer avec les membres de l'équipe afin d'assurer un service de qualité

RÉALISER L'ACCUEIL ET LE SERVICE À TABLE DES CLIENTS

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer, en adoptant une posture et une communication appropriée, en respectant la procédure d'accueil de l'établissement afin d'instaurer un climat agréable et chaleureux
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels afin de d'optimiser le chiffre d'affaires de l'établissement
- Effectuer le service à table, en respectant les usages en vigueur, en veillant à sa fluidité afin d'en assurer le bon déroulement
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur auprès des clients afin de finaliser la prestation
-

RÉCEPTIONNER ET STOCKER DES MARCHANDISES

- Accueillir les clients au sein du restaurant et les informer
- Présenter les différentes cartes aux clients, en les informant, en les conseillant et en proposant des produits additionnels
- Effectuer le service à table,
- Préparer et effectuer les opérations d'encaissement sans erreur



LES INFOS PRATIQUES

- La durée de la formation est de 6 à 24 mois
- En entrées et sorties permanentes
- Parcours individualisé.
- Cette formation en alternance peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle.
- Coursus en présentiel
- Le niveau A2 en anglais est exigé en fin de formation pour valider le TFP Serveur en restauration



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation)
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- (Ex CIF) salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement spécifique pour demandeur d'emploi avec possibilité de prise en charge des coûts de formation
- D'un financement individuel
- D'une Validation des Acquis et de l'Expérience-VAE
- Du CPF, Compte Personnel de Formation

Les tarifs :

- Voir sur notre site.

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**

